



Barolo docg *sottozona "Rocchettevino"*

Vitigno: Nebbiolo

Zona geografica: Il cru Rocchettevino proviene da un impianto realizzato nel 1997, sulla pendice di un versante collinare ad alta vocazione vinicola, nel Comune di La Morra, con esposizione ad est ed un'altezza media di 300 metri s.l.m. Già nel 1477 i vigneti di "*Ronchetovinum*" comparivano nel catasto come una delle migliori zone di produzione del comprensorio lamorrese.

Il terreno è caratterizzato da marne argilloso-calcaree, che contribuiscono ad esaltare la finezza aromatica di questo vino.

Vendemmia: Inizio di ottobre. Questa sottozona, caratterizzata da un particolare vigore vegetativo, produce un'uva di elevata qualità. Tali caratteristiche di pregio sono ulteriormente garantite dalle operazioni manuali di diradamento - da fine luglio ad inizio settembre - e dalla rigorosa cernita dei grappoli all'atto della pigiatura. La resa per ettaro è sempre tra i 50 e 65 q/Ha.

Vinificazione: la macerazione dura circa 30-35 giorni, in vasche di acciaio termocondizionate, per evitare il rischio di surriscaldamento delle vinacce e la conseguente comparsa di note sgradevoli (note di cotto). Vengono effettuate delicate ma frequenti follature, allo scopo di garantire un rimescolamento della massa, stimolando i processi fermentativi ed enzimatici e favorendo la produzione della frazione aromatica, in particolare dei profumi fruttati. Queste operazioni consentono, inoltre, di ottenere una buona estrazione delle sostanze polifenoliche più nobili che conferiscono al vino le sensazioni di dolcezza e morbidezza.

Affinamento: in botti di rovere francese (700 lt) per circa 27 mesi e, a seguire, ulteriori 15 mesi in bottiglia.

Colore: brillante, di colore rosso granato intenso.

Profumo: elegante, complesso. Aromi balsamici e floreali. Si distingue per la freschezza del bouquet e per le note eteree che aumentano con l'invecchiamento.

Gusto: conferma le caratteristiche espresse all'olfatto. Tannini morbidi, ampie sensazioni di dolcezza, note aromatiche.

Abbinamenti: esprime il meglio di sé con gli arrostiti, con i brasati, con la selvaggina, con i formaggi di media-lunga stagionatura.